

令和5年度おいしい給食 11月第2週【11月6日(月)～11月10日(金)】

11月6日(月)



本日の御飯から、今年度産の新米となりました。見た目にも艶があり、とてもおいしく頂きました。デザートりんごもとてもおいしかったです。ごちそうさまでした。今週もよろしくお願ひします。

11月7日(火)



今日は朝の放送で、給食委員会の生徒から本日の給食に高等部作業班の「園芸・環境クリーニング班」が育てたじゃがいもが提供されていることが紹介されていました。はつらつとした元気の良いアナウンスに朝から元気を分けてもらったので、すぐに放送室に行って、放送した高等部1年生男子生徒に御礼を伝えました。彼は、本校で初めての放送だったそうです。これからも時々、朝の放送で給食に関するアナウンスをしてほしいと思いました。

さて、本日は火曜日ですのでパン給食の洋食メニューでした。本日のパンはナン、埼玉県で製造されて遠路はるばる本校へ届けられた物です。小分けされた袋には100gの表記がありました。普段食べるパンは、重さを気にしたことがなかったため、重さが記載されていることは新鮮でした。ナンに、ドライカレーを乗せておいしく頂きました。ドライカレーには、ひき肉、ひき割りの大豆、グリーンピースが入っていました。ナンとの相性がばっちり味の楽しむことができました。

ポテトサラダでは、上記紹介の通り本校で栽培された「デストロイヤー(別名:グランドペチカ)」という品種のじゃがいもが食材として使われていました。デストロイヤーは、見た目には皮が赤みを帯びていて身は黄色みが強いそうです。ゴツゴツした表面の様子が覆面レスラーのようであることから命名されたのだそうです。滑らかな舌触りのポテトサラダはとてもおいしかったです。野菜スープには、しめじ、にんじん、キャベツ、玉ねぎの具材が入っており、スープが具材にも染み込んでいました。コショウの風味が味を引き締めていて飲むほどに心も身体も温かくなる一品でした。デザートはブルーベリーゼリーでした。見た目はきれいな紫色で、口に含むと果実の味がしっかりと感じられたのがうれしかったです。

本日もおいしい給食を楽しく頂きました。調理員の皆さん、ごちそうさまでした。

11月8日(水)



本日は二十四節季の一つ「立冬」です。いよいよ暦の上では冬の季節に入りました。昨日は寒冷前線が通過した影響で未明から大雨が降り、その後は北西からの強い風が吹き続けていました。記録的酷暑だった今夏。そこから続いている気温の高い傾向も、気圧配置のもと大陸からの寒気の流入によりリセットされそうです。週末に掛けて、気温も下がっていく予報です。体調管理はもとより、自動車の冬タイヤへの交換も急がれる時節です。

さて、本日のおいしい給食は、食堂の窓から見える深まりゆく秋の栗駒山麓の風景をじっくりめでつつ頂きました。厚揚げのみそいためには、昨日に続いて本校産の野菜が食材提供されていました。おいしい学校産ピーマンの緑色は、パプリカの赤色とともに料理に彩りを添えていました。もちろん、味もばっちりでした。ブロッコリーのごま酢あえは、ごまの香ばしい風味とほのかな酸味が具材とともに良くマッチしていました。ビーフンスープは、ベーコンの味がスープにしっかりと染み出していて深みのあるおいしさを楽しむことができました。デザートはオレンジは、酸味が控えめでとてもフレッシュでした。お口直しにぴったりの一品でした。調理員の皆さん、本日もおいしい給食ごちそうさまでした!

11月9日(木)



本校最大の学校行事である学校祭まであと9日。いよいよカウントダウンの時期を迎えました。今年の学校祭のテーマは「エンジョイ～全力で楽しめる学校祭にしよう～」です。各学部では、練習や準備に連日多くの時間を掛けているようです。行事を全力で楽しむためには、健康が何より大切ですので、子どもたちには気温の変化に対して衣類での調節を怠らないようにして、感染症予防もしっかりと続け、そして、おいしく給食を食べて過ごしてもらいたいです。

今日は気持ちの良い快晴の天気となりました。中学部の子どもたちが、校長室前の畑で元気に活動していました。その声を聞きながら、気持ちよく執務に励むことができました。

本日のおいしい給食、まずはマーボー豆腐は味のおいしさもさることながら、細かく細断された具材を見て調理員さんの包丁さばきにも思いを巡らせながら頂きました。かみかみ海藻サラダは、茎わかめを「しっかりと良くかんで食べる」とがそのままネーミングとなっているメニューです。ひんやりとした食感を楽しめるメニューでした。春雨スープは、春雨、鳥肉、しめじ、キャベツ、にんじんといった具材がふんだんに使われていて身も心も温まるおいしさでした。

本日もおいしい給食ごちそうさまでした!調理員の皆さん、昼夜の寒暖の差が大きい日々が続いていますので、体調管理にくれぐれも気を付けてお過ごしくださいね。

11月10日(金)



今日は、栗原では朝から濃い霧が立ち込めていました。私の通勤路は、普段は非常に見通しのきく道路なのですが、今朝は数百メートル先は全く見えませんでした。そのため、今朝の運転は「そろそろ信号機のある交差点に近づいているのだろう」と、視程の先に思いを巡らす「かもしれない運転」に徹しました。朝の教室巡回時に、高等部3年の男子生徒が今朝の濃霧について自宅付近の様子を細やかに私に報告してくれました。彼にも、印象に残る景観だったことがとてもよく伝わってきました。

さて、本日のおいしい給食は秋の季節を楽しむ準和食メニューでした。五目御飯では、たくさんの具材の味を楽しめました。特にしいたけのだしがよく効いていて、味に深みを与えてくれました。今日のメニューでは、スパニッシュオムレツと花野菜のおかかあえの二品が、献立に華やかな彩りを添えていました。スパニッシュオムレツでは黄色に細かく刻まれた具材の色が、更にはケチャップの色が映えていました。花野菜のおかかあえでは、ブロッコリー、カリフラワーの色調が明るい印象を与えていました。どちらも、とてもおいしかったです。豆ふのみそ汁は具だくさんで、特に、わかめや大根の存在感が大きかったです。調理員の皆さん、本日もおいしい給食ごちそうさまでした!来週もよろしくお願ひします。